

CUISINIÈRE ÉLECTRIQUE AGA ÉQUIPÉE DU SYSTÈME AIMS (AGA INTELLIGENT MANAGEMENT SYSTEM) - MODÈLES EC ET EE MANUEL D'INSTRUCTIONS



Consignes d'installation et Mode d'emploi

Au moment de remplacer une pièce de cette cuisinière, n'oubliez pas d'utiliser exclusivement des pièces de rechange dont vous êtes certain de la conformité aux spécifications que nous exigeons en matière de sécurité et de performances. N'utilisez pas de pièces remises en état ou des copies qui n'ont pas été clairement autorisées par AGA.

VEUILLEZ PRENDRE CONNAISSANCE DE CES CONSIGNES AVANT D'EFFECTUER L'INSTALLATION ET AVANT DE METTRE EN SERVICE CETTE CUISINIERE.

CE **Pour une utilisation en France**

04/14 EINS 515941

TABLE DES MATIÈRES

INSTALLATION

Protection du consommateur
En tant que fabricant responsable, nous apportons tous les soins nécessaires pour garantir que nos cuisinières sont conçues et fabriquées en vue de répondre aux prescriptions correspondantes en matière de sécurité dans le cas d'une utilisation et d'une installation correctes.
AVIS IMPORTANT : VEUILLEZ LIRE LA GARANTIE CI-JOINTE
Toute modification non agréée par AGA est susceptible d'entraîner l'annulation de l'homologation de la cusinière, de sa garantie et pourrait également constituer une enfreinte à vos droits statutaires.
Dans les intérêts de la sécurité et d'une utilisation efficace, veuillez lire les notes suivantes avant d'utiliser votre nouvelle cuisinière Aga.
Important
Il est possible que cette cuisinière renferme les matériaux indiqués ci-dessous. Il relève de la responsabilité de l'utilisateur/de l'installateur de s'assurer de porter des vêtements de protection individuelle lors de la manipulation de ces matériaux ; sinon, ils peuvent être nuisibles à la santé et à la sécurité ; voir plus bas pour obtenir de plus amples renseignements.
Ciment réfractaire :
Portez des gants jetables en cas de manipulation.
Colles et produits d'étanchéité :
Soyez vigilant ; si ceux-ci se trouvent toujours à l'état liquide, portez un masque pour le visage et des gants jetables.
Fil de verre, laine de verre, plaques isolantes : Ces produits sont susceptibles d'être dangereux en cas d'inhalation, pouvant irriter la peau, les yeux, le nez et la gorge. En cas de manipulation, évitez leur inhalation et tout contact avec la peau et les yeux. Portez des gants jetables, un masque pour le visage et des lunettes de protection. Après manipulation, lavez-vous les mains et les parties exposées. Au moment de mettre le produit au rebut, réduisez la poussière à l'aide d'un vaporisateur et veillez à ce que les pièces soient enveloppées de manière sure.

INSTALLATION

Sauf dans le cas d'exceptions spécifiques, l'installation d'une cuisinière AGA, quelle qu'elle soit, est soumise aux consignes respectives contenues dans les réglementations de construction en vigueur. Par ailleurs, il se peut qu'un permis de construire soit nécessaire, auquel cas il doit faire l'objet d'une demande séparée.

La cuisinière repose sur tout son socle sur le sol et l'espace dans lequel la cuisinière doit être posée doit présenter au minimum les dimensions suivantes :

Un écart de 3 mm doit être prévu sur chaque côté entre la plaque supérieure de la cuisinière et les surfaces de travail adjacentes : celui-ci permettra d'extraire la plaque supérieure en toute sécurité à un stade ultérieur le cas échéant.

Lorsque la cuisinière est enfoncée entre deux murs latéraux qui font saillie de part et d'autre de la cuisinière, un dégagement de 116 mm doit être prévu sur le côté droit pour pouvoir ouvrir les portes.

Si la cuisinière Aga est destinée à être installée dans un renfoncement en brique, il est nécessaire d'augmenter l'écart d'au moins 10 mm de part et d'autre, au cas où les murs ne sont pas d'équerre et pour pallier toutes variations naturelles au niveau des dimensions des pièces fondues.

Par ailleurs, un espace minimum de 1 m doit être laissé sur le devant de la cuisinière afin de pouvoir procéder aux opérations d'entretien de celle-ci.

NOTE : LES CUISINIERES AGA SONT FOURNIES NON MONTEES SORTIE USINE. LEUR MONTAGE EST EFFECTUE SUR PLACE PAR LE DISTRIBUTEUR AGA AGRÉÉ.

Socle ou foyer de la cuisinière
Il est d'importance primordiale que le socle ou l'âtre sur lequel la cuisinière se tient soit de niveau et capable de supporter le poids total de la cuisinière.

Modèle EC : 406 kg
Modèle EE : 584 kg

Puisque l’appareil peut être utilisé en continu, veuillez noter ces instructions **IMPORTANTES** :

Murs inflammables
Les maisons construites en matériaux inflammables (comme tout en bois ou des cloisons et des murs en Placoplatre nécessitent des caractéristiques particulières de protection contre la chaleur.

Les murs ininflammables derrière la cuisinière doivent avoir un isolant d’au moins 25 mm d’épaisseur (Monolux ou équivalent), jusqu’au niveau de la plaque du haut.

De plus, la tuyauterie de l’aération du four doit être isolée avec le film de verre pour température élevée fourni, et un espace de 25 mm.

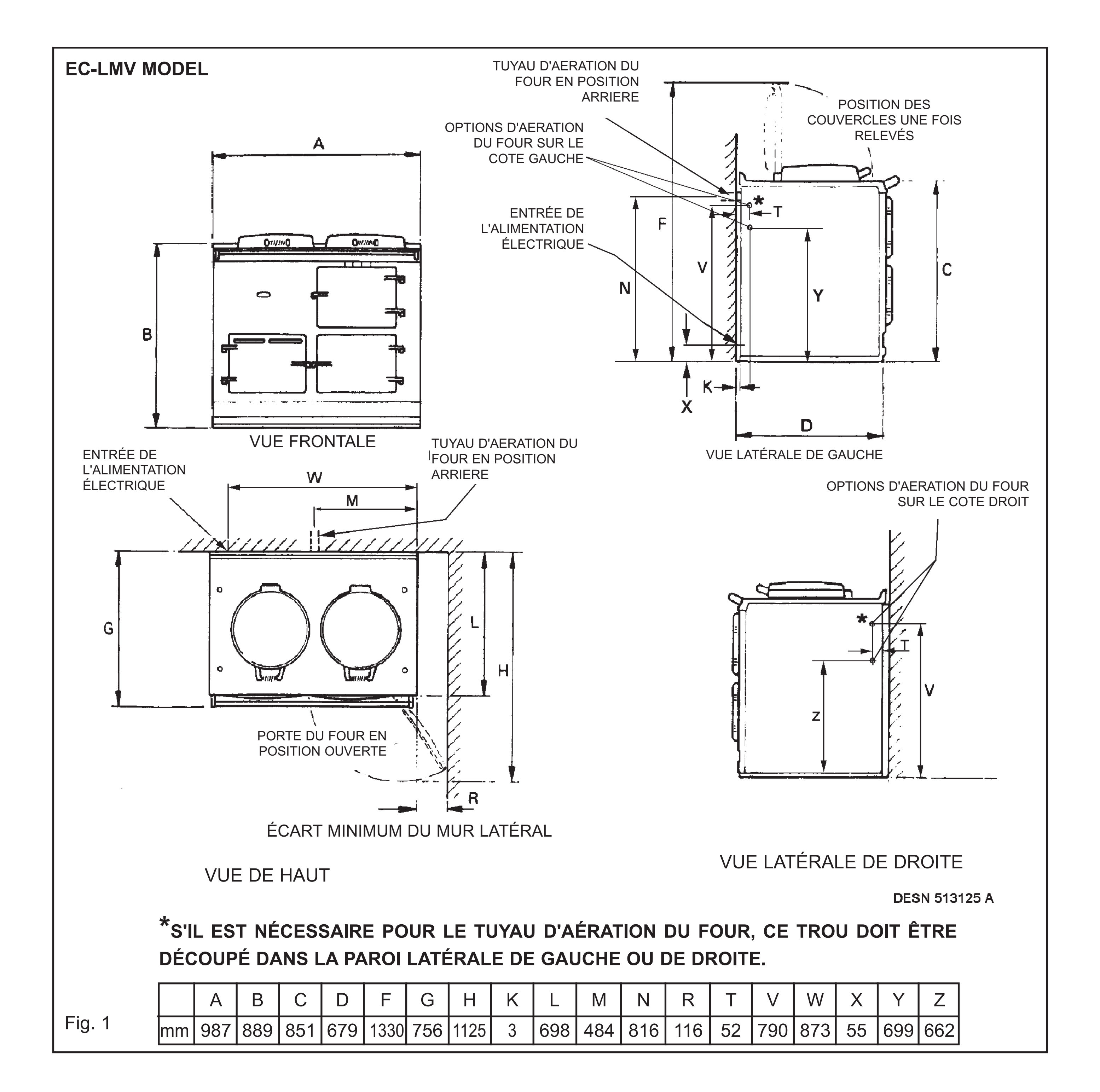
NOTE SPECIALE : s’assurer que le câblage électrique ou les services plastiques ne passent ni dans ni sur l’extérieur du mur, ni derrière ni directement au-dessus de la cuisinière.

Ce type de matériel peut vieillir prématurément lorsqu’il est exposé à une température ambiante élevée en continu.

Le haut de l'âtre doit être composé d'un matériau non combustible, d'une épaisseur de 1,2 cm.
Le mur situé à l'arrière de la cuisinière doit être composé d'un matériau non combustible, d'une épaisseur de 2,5 cm au minimum.
Si le tuyau d'aération du four traverse un matériau combustible, il faut prévoir un entrefer d'au moins 25 mm autour du tuyau, et l'envelopper de préférence de matériau isolant.
Le tuyau d'aération du four de la cuisinière peut courir sur une longueur maximum de 6 mètres, et passer à travers un mur extérieur ou un conduit de cheminée non utilisé, etc… Il est nécessaire d'être tout particulièrement vigilant dans les maisons en bois.

Carrelage
Lorsqu'il est prévu de faire se tenir la cuisinière dans un renfoncement, ou contre un mur destiné à être carrelé, les carreaux ne doivent en aucun cas chevaucher la plaque supérieure de la cuisinière.

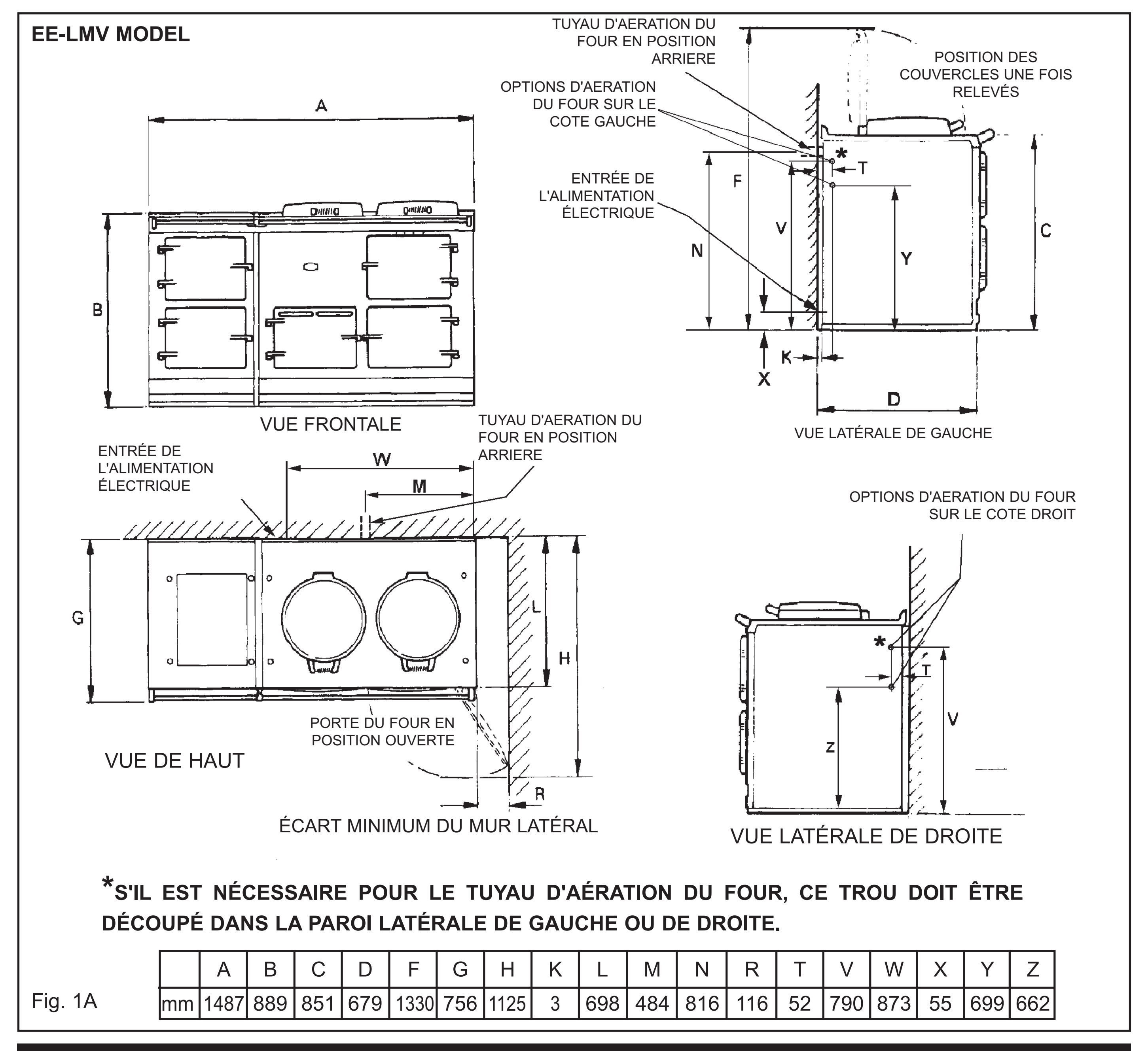
Exigences en matière d'installation
L'installation de la cuisinière doit se faire en conformité avec les exigences concernées des règlements en matière de raccordement IEE et des règlements de construction.
Elle doit par ailleurs se conformer aux règlements pertinents, quels qu'ils soient, des autorités régionales.
Il est dans votre intérêt propre, et dans celui de la sécurité, de vous conformer à la loi. Toute cuisinière doit être installée par un distributeur agréé, en respectant les règlements qui y ont trait.



***S'IL EST NÉCESSAIRE POUR LE TUYAU D'AÉRATION DU FOUR, CE TROU DOIT ÊTRE DÉCOUPÉ DANS LA PAROI LATÉRALE DE GAUCHE OU DE DROITE.**

Fig. 1

	A	B	C	D	F	G	H	K	L	M	N	R	T	V	W	X	Y	Z
mm	987	889	851	679	1330	756	1125	3	698	484	816	116	52	790	873	55	699	662



***S'IL EST NÉCESSAIRE POUR LE TUYAU D'AÉRATION DU FOUR, CE TROU DOIT ÊTRE DÉCOUPÉ DANS LA PAROI LATÉRALE DE GAUCHE OU DE DROITE.**

	A	B	C	D	F	G	H	K	L	M	N	R	T	V	W	X	Y	Z
mm	1487	889	851	679	1330	756	1125	3	698	484	816	116	52	790	873	55	699	662

Fig. 1A

SYSTÈME ÉLECTRIQUE

ATTENTION : CETTE CUISINIÈRE DOIT ÊTRE RELIÉE À LA TERRE.

CETTE CUISINIÈRE EST CONÇUE POUR LA TENSION FIGURANT SUR LA PLAQUE SIGNALÉTIQUE, QUI SE TROUVE À L'ARRIÈRE DE LA PORTE INFÉRIEURE GAUCHE.

La cuisinière nécessite une alimentation électrique à fusible de 13A 230V - 50 Hz à proximité. Les fils externes reliés à la cuisinière doivent être installés en utilisant un un câble d'isolation de silicone - SIHF à 3 âmes en conformité avec la réglementation relative aux raccordements et aux règlements locaux en vigueur.

La méthode de raccordement à l'alimentation électrique sur le secteur doit faciliter l'isolation électrique complète de la cuisinière, de préférence au moyen d'un interrupteur bipolaire à fusible à séparation de contact d'au moins 3 mm entre les deux pôles.

NOTE : La prise électrique à interrupteur ne devrait desservir que la cuisinière.

Il est interdit de placer le sectionneur juste au-dessus de la cuisinière. Il doit impérativement se situer à une distance pouvant aller jusqu'à 2 mètres de la cuisinière.

CONSIGNES

Remettez ce Manuel d'Instructions à l'utilisateur pour qu'il le conserve et indiquez-lui la façon dont faire fonctionner la cuisinière en toute sécurité.
Pour finir, rappelez à l'utilisateur que, pour un fonctionnement efficace et sûr de sa cuisinière, il est important de procéder à des opérations d'entretien à intervalles réguliers, en suivant les recommandations du spécialiste AGA.

PROCÉDURE D'ESSAI ÉLECTRIQUE

Essai électrique final utilisant l'équipement d'essai (CLARE) et l'essai anti-flash

Procédure d'essai anti-flash (Simulation de l'essai de la mise à la terre de la cuisinière)

1. Sélectionner le test anti-flash 1250v sur l'équipement d'essai Clare.
2. Brancher la prise d'alimentation de 13A dans l'équipement d'essai.
3. Appuyer 3 secondes sur le bouton d'essai rouge.
4. Un voyant " Pass " (Accepté) s'allumera.
5. Si la cuisinière échoue à l'essai, vérifier à nouveau tous les circuits, corriger la faute et soumettez la cuisinière à un nouvel essai.
6. Débrancher l' équipement d'essai et brancher la cuisinière sur sa prise d'alimentation permanente.
7. Un essai de pleine charge sera réalisé à l'aide d'une pince ampèremétrique raccordée à l'alimentation électrique d'entrée.
   NOTE : Résultats de l'essai de 10,5/11 ampères pour un fonctionnement normal.
8. Prendre note des résultats et débrancher tous les cordons.

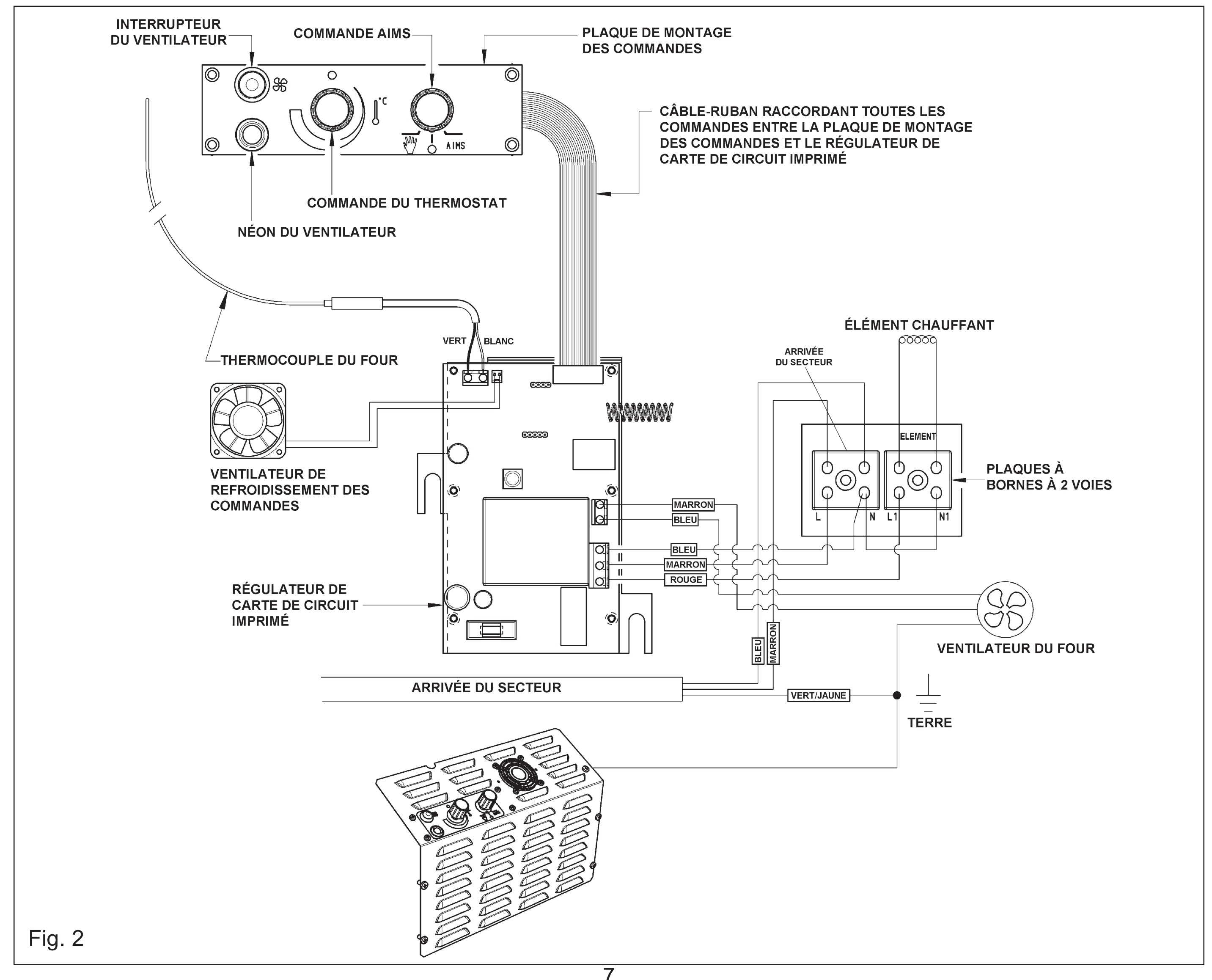


Fig. 2

CONTRÔLE DU FONCTIONNEMENT DE LA TÉLÉCOMMANDE AIMS

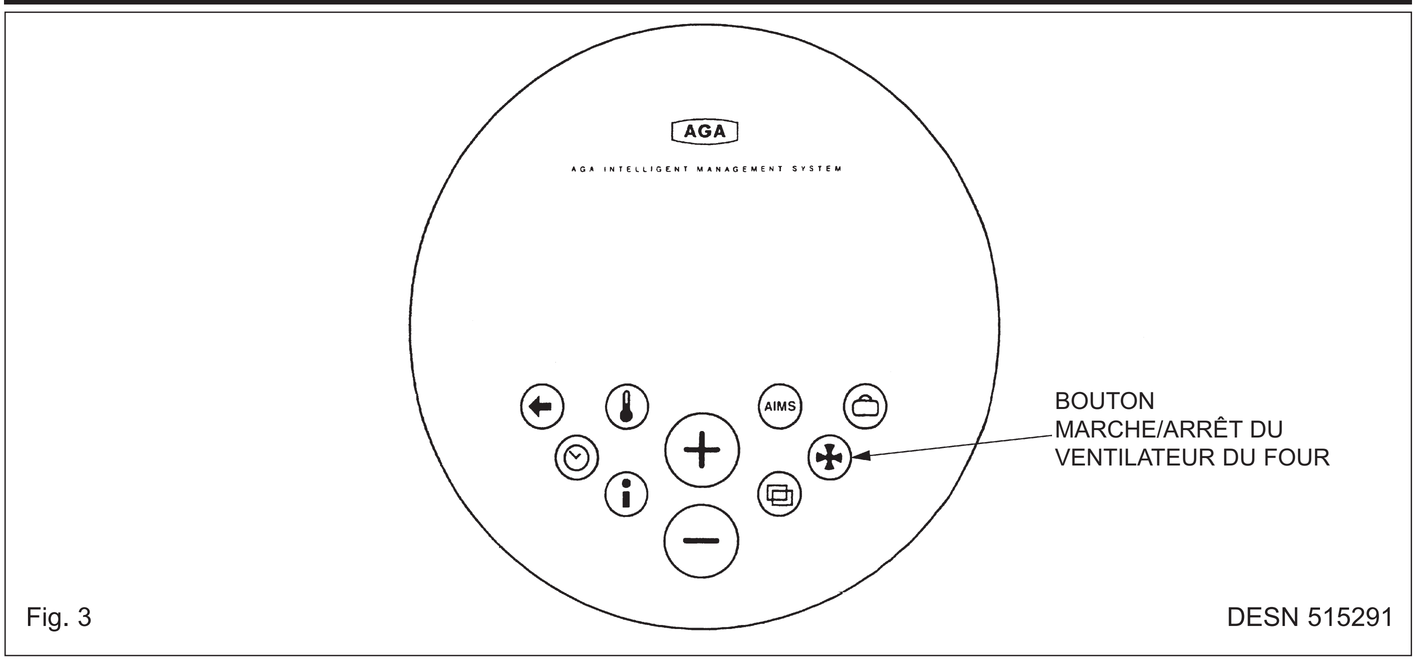


Fig. 3

Appuyer sur la touche du ventilateur de la télécommande : le symbole du ventilateur doit s'allumer sur l'écran de la télécommande.
Le ventilateur du four doit se mettre en marche et le néon du four à chaleur tournante sur le tableau de commande doit s'allumer.
En cas d'absence de communication entre la télécommande et l'unité de base, reportez-vous à la page 24 de ces consignes à la rubrique " Contrôle du signal entre la télécommande et l'unité de base ".

THERMOCOUPLE DU FOUR

POTENTIOMÈTRE HERMÉTIQUE

NOTE : Sur les cuisinières équipées d'AIMS, le bulbe thermostatique (sonde) a été remplacé par une sonde thermocouple, branchée à la carte de circuit imprimé sur le châssis de commande. (Voir figure 2).

- Enfiler la sonde thermocouple dans le tube-guide dans le four à rôtir.
- Poser la sonde thermocouple sur la plaque support, pour faire en sorte que la pointe thermostatique soit posée pareillement qu'à l'illustration à (Voir figure 7). NE PAS SERRER EXCESSIVEMENT le collier, sinon la sonde risquerait d'être endommagée. Visser la plaque support en haut à l'intérieur du four à rôtir.
- Pour fixer le châssis de commandes à l'habitacle du brûleur : Veiller à ce que la sonde thermocouple passe bien à travers la fente prévue en haut à l'arrière du panneau de commande et que le potentiomètre hermétique se trouve en dessous de la fente (pour ne pas coincer le potentiomètre hermétique entre le châssis de montage et l'écran en mailles).

POINTE THERMOSTATIQUE

Fig. 4 DESN 515422 A

10mm

Fig. 5 DESN 515284

OPTIONS DE RACCORDEMENT DU TUYAU D'AÉRATION DU FOUR

Fig. 6 DESN 513987

SYSTÈMES D'AERATION DU FOUR

Voir figures 7, 8 & 9

Les visites préalables sur le terrain auront déterminé l'endroit où installer le tuyau d'aération du four et le mode d'installation. Il est alors nécessaire de vérifier la conception ainsi que les tensions de la tuyauterie en fonction des paramètres autorisés.
Le tuyau d'aération du four de la cuisinière peut courir sur une longueur maximale de 6 mètres et traverser un mur extérieur ou un conduit non utilisé, etc… Il est nécessaire d'être tout particulièrement vigilant dans les maisons en bois.
Si ce tuyau doit traverser un matériau combustible, il faut prévoir un entrefer d'au moins 25 mm autour du tuyau, et l'envelopper de préférence de matériau isolant.

Réglage du ventilateur extracteur (Vitesse du moteur)
Le réglage de la vitesse du moteur se fait en ajustant le Régulateur de tension (VRI) au niveau de la PCB de commande, à l'aide d'un voltmètre (voir figure 7).

L'alimentation maximale vers le moteur, ainsi calculée à la figure 7 doit être limitée à 20 V (cc) pour obtenir un état de fonctionnement optimal.
Le calcul de la tension pour l'agencement spécifique du tuyau se fait de la manière suivante:

1. Installer un tuyau le plus simplement possible - en évitant les coudes.
2. Interdiction de poser des tubes verticaux.
3. Le tuyau doit être posé à l’horizontale, en suivant une légère pente descendante vers le ventilateur.

Le minimum 12 volts pour le premier mètre de la pipe de passage courent inclus d’une courbure.

Chaque mètre supplémentaire ajoutent 1 volt.

Chaque courbure supplémentaire ajoutent 2 volts.

Le maximum a laissé 20 volts.

Autres systèmes d'aération du four
L'installation d'un stabilisateur permet l'aération directe dans le conduit de cheminée. Voir figure 8.

NOTE : LORS DU CHOIX DU SYSTÈME D'AÉRATION DU FOUR, QUE CE SOIT AU MOYEN D'UN VENTILATEUR OU D'UN CONDUIT NATUREL, IL FAUT PRÉVOIR LE NÉCESSAIRE POUR NETTOYER L'INTÉRIEUR DES TUYAUX.

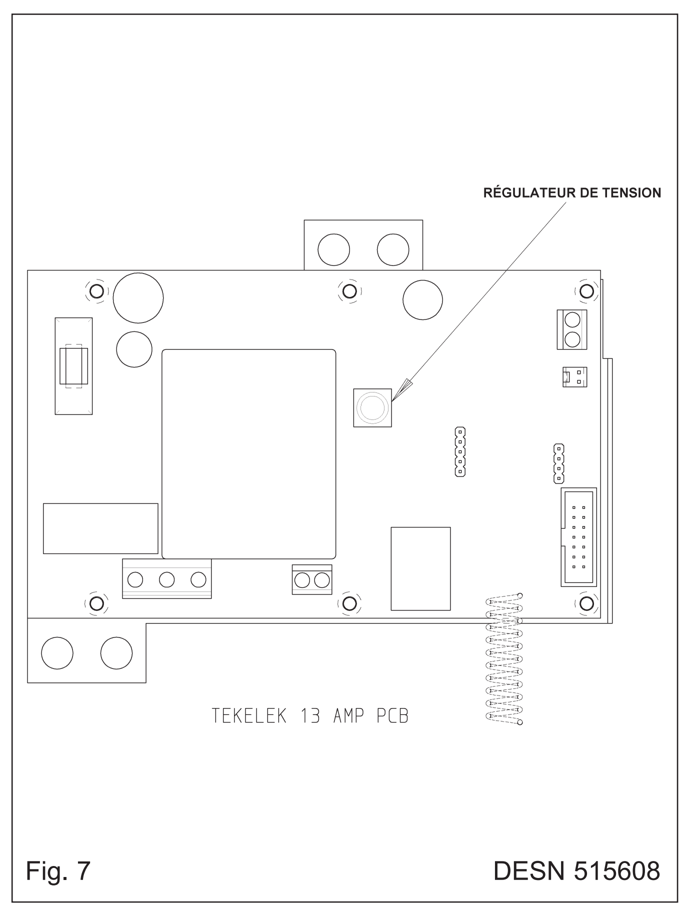


Fig. 7 DESN 515608

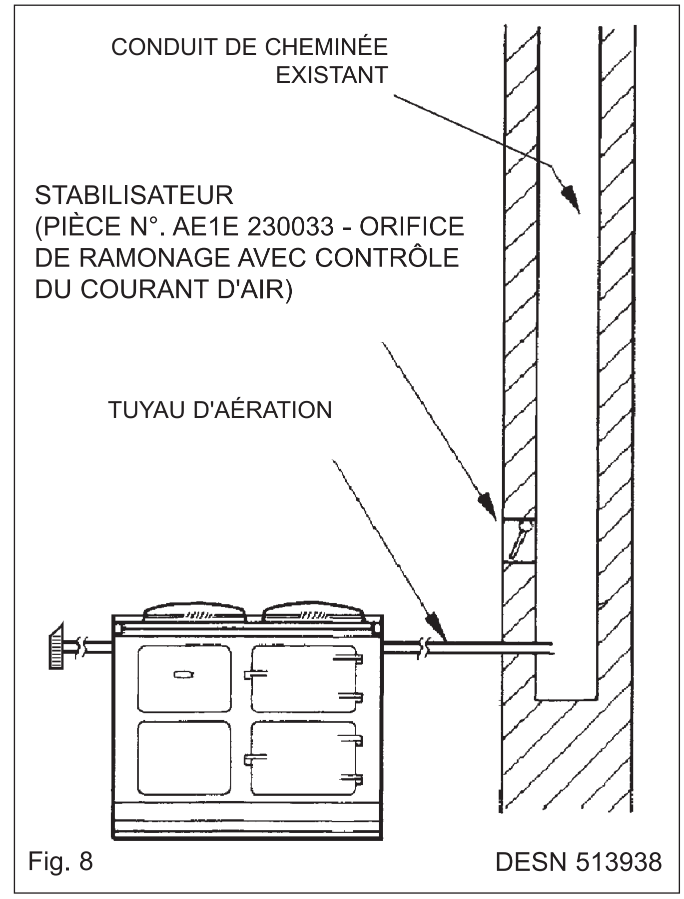


Fig. 8 DESN 513938

TUYAU D'AÉRATION DES FOURS

CÂBLE D'ALIMENTATION

MISE À LA TERRE

285 CRS

142 CRS

12 CRS

130 CRS

51 CRS

45 CRS

TUYAU D'AÉRATION DIAMÈTRE 35 MM

ENTRÉE DE CABLE DIAMÈTRE DE 16 MM

SPÉCIFICATIONS DES TROUS DE FIXATION MURALE ET DE MISE EN SERVICE

TROUS DE FIXATION MURALE

Fig. 9 DESN 516150

Protection du consommateur

TÉLÉCOMMANDE AIMS

Pour poser la télécommande, procéder de la manière suivante :

- Enlever la platine arrière de l'arrière de la télécommande par une action coulissante descendante pour la dégager de la télécommande (figure 10).
- Choisir l'endroit où poser la télécommande et se servir de la platine arrière pour marquer les trous de fixation.
- Percer des trous de 6 mm de diamètre avec un foret de maçonnerie pour les chevilles.
- Utiliser les chevilles et les vis fournies pour fixer la platine au mur (figure 11)
- Poser l'autocollant rond fourni à l'intérieur de la platine pour recouvrir la tête des vis de fixation.
- Poser la télécommande sur la platine arrière en repérant la languette et en l'engageant dans la platine arrière comme sur l'illustration (figure 12).

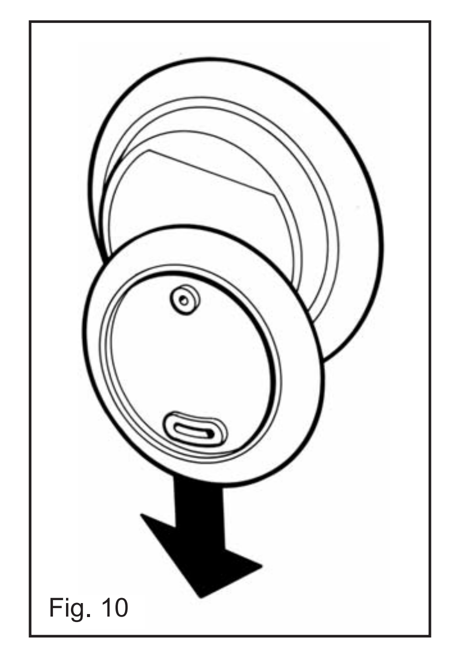


Fig. 10

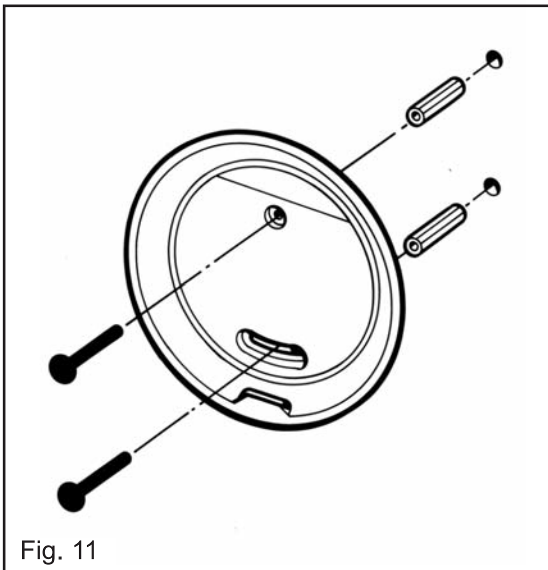


Fig. 11

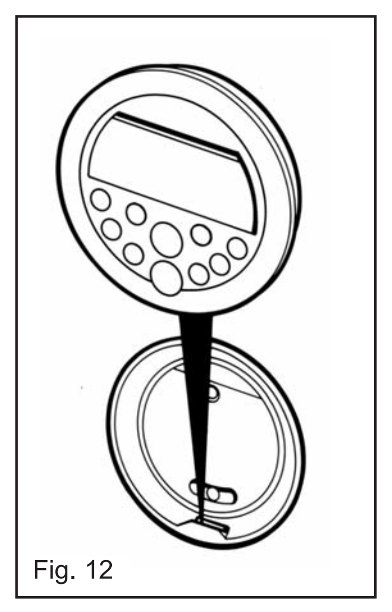


Fig. 12

NOTE: Après que plusieurs heures où l'indicateur de la chaleur devrait être dans la bande noire sur les objectifs aient fixé l'écran à la main du 'INFORMATION'. Il peut être nécessaire d'ajuster le bouton de contrôle de température pour réaliser ceci, permettent au cuiseur de stabiliser pendant au moins 4 heures avant d'essayer tout autre ajustement

MODE D'EMPLOI

SANTÉ ET SÉCURITÉ

Protection du consommateur
En tant que fabricant responsable, nous apportons tous les soins nécessaires pour garantir que nos cuisinières sont conçues et fabriquées en vue de répondre aux prescriptions correspondantes en matière de sécurité dans le cas d'une utilisation et d'une installation correctes.

AVIS IMPORTANT : VEUILLEZ LIRE LA GARANTIE CI-JOINTE
Toute modification non agréée par AGA est susceptible d'entraîner l'annulation de l'homologation de la cuisinière, de sa garantie et pourrait également constituer une enfreinte à vos droits statutaires.

LA CUISINIERE

TENIR CONSTAMMENT LES JEUNES ENFANTS À L'ÉCART DE LA CUISINIERE CAR DES SURFACES PEUVENT ÊTRE BRÛLANTES AU TOUCHER.

Grande friture

Important :

- Utiliser une casserole profonde.
- Ne jamais remplir la casserole à plus du tiers de matière grasse ou d'huile.
- Ne jamais recouvrir la casserole d'un couvercle.
- IMPORTANT : L'huile présente un risque inflammable. Ne laissez jamais sans surveillance des casseroles contenant de l'huile.
- En cas d'incendie, posez un couvercle sur la casserole et ÉTEIGNEZ la cuisinière.
  Étouffez les flammes sur la plaque de cuisson, de préférence à l'aide d'une couverture à feu, plutôt que d'essayer de transporter la casserole à l'extérieur.

C'est en essayant de transporter à l'extérieur une casserole en feu que surviennent la plupart des brûlures et blessures.

LA CUISINIÈRE AGA

C'est une cuisinière à accumulation de chaleur, dotée d'un élément de 13 ampères qui permet de conserver la température du four à un niveau constant lorsque la cuisinière n'est pas utilisée et de la ramener à une température constante après utilisation ou conformément au programme AIMS préprogrammé.

Votre Aga est fourni accompagné des accessoires suivants :

1 Grand plat à rôtir avec grille de gril
1 Plat à rôtir de demi taille avec grille de gril
2 Clayettes de four à grille
1 Clayette pleine
1 Grille-pain
1 Livret AGA
1 Brosse métallique

Une description complète du mode de cuisson avec l'AGA est donnée dans le livret AGA.

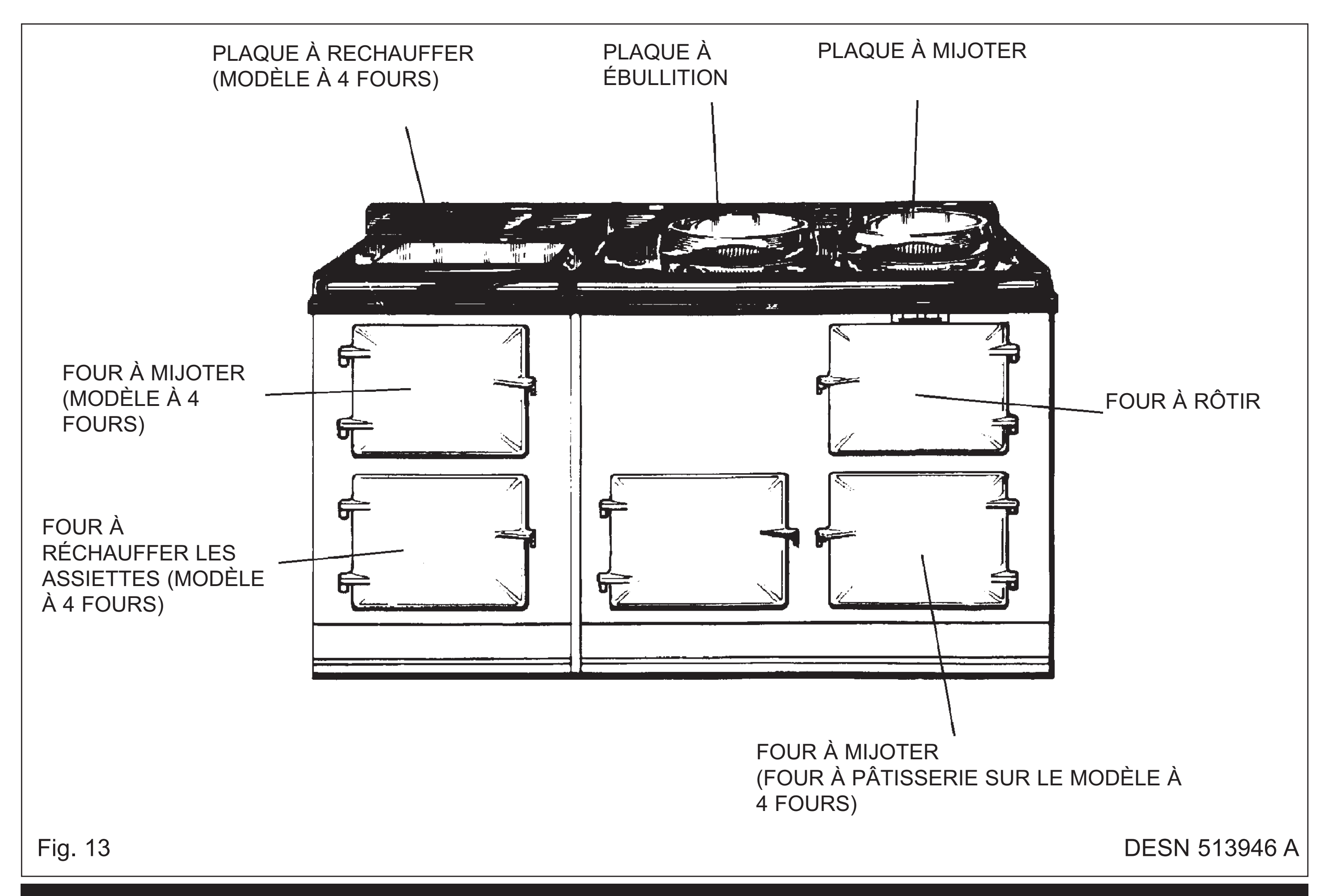


Fig. 13

FONCTIONNEMENT DE LA CUISINIÈRE AGA

Les points suivants sont destinés à vous aider pendant la phase d'ajustement entre votre ancienne cuisinière et votre nouvelle AGA. Le livret AGA ainsi que la nouvelle vidéo AGA, destinés aux nouveaux utilisateurs d'une cuisinière AGA, vous seront utiles pour vous présenter les fonctionnalités de la cuisinière.

Une fois votre AGA installé

La première fois que vous utilisez votre AGA, vous remarquerez qu'il s'en dégage des odeurs pendant une brève période. Ces odeurs sont tout simplement dues à l'huile de protection appliquée sur les plaques chauffantes, qui se met à brûler. Si vous essuyez la surface de la plaque chauffante pendant que votre AGA est en train de se chauffer, cela permettra d'éviter qu'une couche de cette huile ne se dépose sur l'intérieur des couvercles.

Par ailleurs, il se peut que de la condensation se produise sur la plaque supérieure et la plaque frontale pendant que votre AGA est en train de chauffer. Cette condensation doit être essuyée au plus tôt.

Pour le fonctionnement le plus efficace de la cuisinière, les points suivants doivent être minutieusement observés :

1. Fermez les couvercles isolants, lorsque les plaques chauffantes ne sont pas utilisées.
2. Nettoyez régulièrement les plaques chauffantes à l'aide de la brosse métallique.
3. Des ustensiles à fond plat doivent être utilisés pour entrer parfaitement en contact avec les plaques chauffantes.
4. La cuisinière doit faire l'objet d'un entretien à intervalles réguliers, effectué par votre Spécialiste AGA.
5. Lors de la fermeture des portes du four, veillez à les soulever pour les enclencher dans leur dispositif de fermeture.
6. Essayez de cuire vos plats autant que possible dans les fours, afin de conserver la chaleur et réduire les odeurs et la condensation.

Le four à rôtir peut également servir de gril (en haut) et de lèchefrite (en bas).

Maintenez les couvercles isolants fermés lorsque les plaques chauffantes ne sont pas utilisées : ainsi, vous conservez la chaleur accumulée dans votre cuisinière.

- Pour bénéficier de performances de cuisson optimales, utilisez les ustensiles AGA et les casseroles en fonte AGA, dont le fonds épais offre le meilleur contact possible avec les plaques chauffantes.
- Les casseroles AGA peuvent être empilées les unes sur les autres dans le four à mijoter. C'est là quelque chose de particulièrement utile lorsqu'il s'agit de cuire des légumes à la vapeur et de faire mijoter des sauces.
- Rangez la clayette pleine hors de l'AGA. Utilisez-la froide dans le four à rôtir : elle servira de déflecteur de chaleur à partir du haut du four, pour obtenir un four à température plus modérée. Elle peut également être utilisée comme plaque à gâteaux.
- Vous trouverez à la page 15 un guide de la cuisson avec une cuisinière AGA. Demandez à votre Spécialiste AG une invitation pour assister à une démonstration AGA.

L'INDICATEUR DE CHALEUR

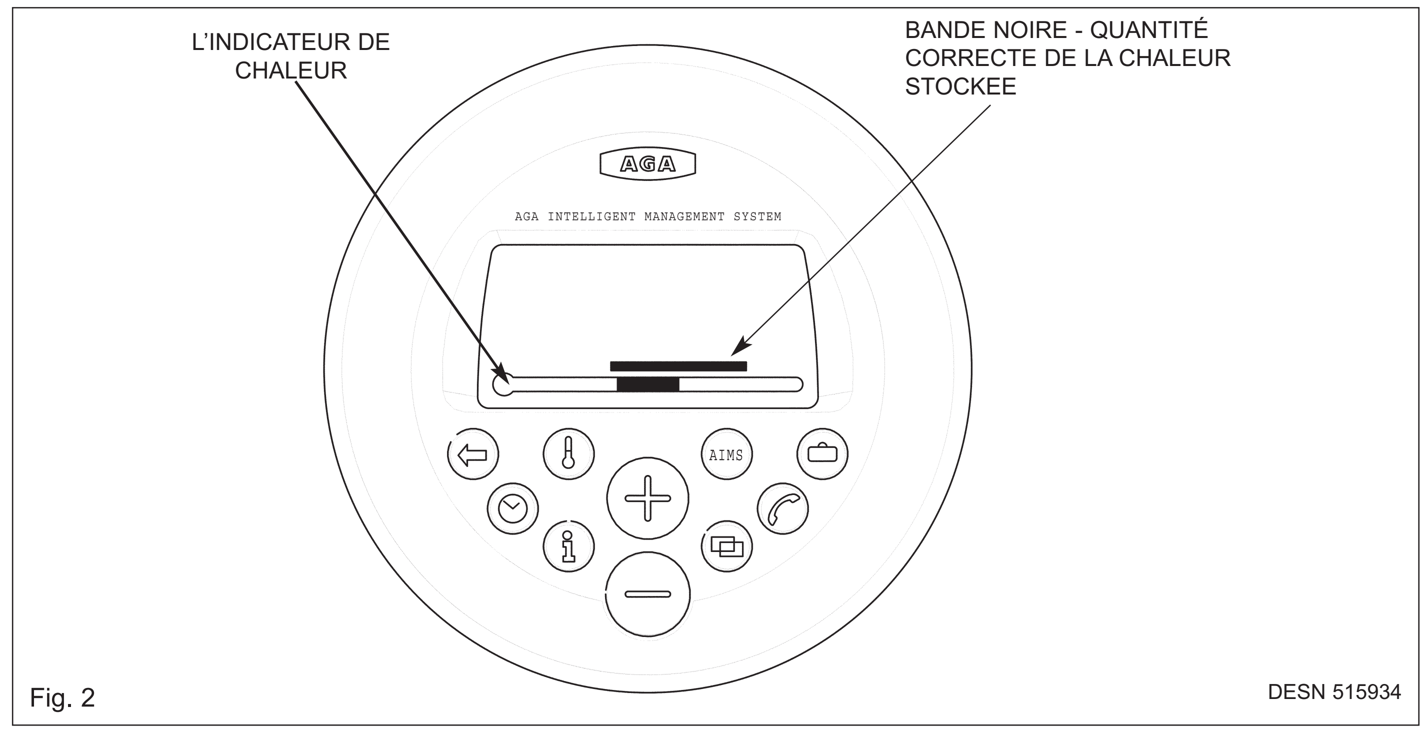


Fig. 2

L'indicateur de chaleur sur trouve sur l'écran INFORMATION de la télécommande AIMS. L'indicateur de chaleur en bande noire témoigne de la température de fonctionnement de la cuisinière. L'objectif de l'indicateur de chaleur est de montrer si la cuisinière contient ou non la pleine quantité de chaleur accumulée lorsqu'elle se trouve en mode de fonctionnement normal.

Durant la cuisson, l'indicateur baissera de nouveau en dessous de la bande. Cela est normal, la température sera automatiquement rétablie, ce qui peut prendre jusqu'à 2 heures selon la fréquence et la durée d'utilisation.

Si l'AIMS est en mode " LOW " [température basse] ou " SLUMBER " [en sommeil], l'indicateur rebaissera de même hors de la bande noire.

REMARQUE : Après plusieurs heures, l'indicateur de chaleur doit se positionner sur la bande noire de l'écran INFORMATION de la télécommande AIMS. Pour cela, un ajustement du bouton en bande verte peut s'avérer nécessaire, laissez stabiliser la cuisinière pendant au moins 4 heures avant tout autre ajustement.

VENTILATION ÉLECTRIQUE DU FOUR

Four à rôtir et four à mijoter

Votre cuisinière est équipée de cette fonctionnalité, que vous devez utiliser comme suit :
Après avoir mis les plats à cuir dans le four, appuyez sur l'interrupteur situé sur la commande à distance. Un voyant apparaîtra derrière la porte inférieure de gauche, le ventilateur se mettra en route et les odeurs de cuisson seront extraites à l'extérieur. (Voir figure 15).

N'OUBLIEZ PAS D'ÉTEINDRE LE VENTILATEUR UNE FOIS LA CUISSON TERMINÉE.

GUIDE POUR UNE CUISSON À L'AGA

Étant donné que le chauffage de la cuisinière AGA se fait différemment d'une cuisinière ordinaire, il n'est pas possible de donner des conversions exactes. Reportez-vous au livret AGA pour obtenir une recette similaire à celle que vous souhaitez faire. Vous trouverez ci-dessous un tableau concis d'utilisation du four.

TEMPÉRATURE DU FOUR	2 = AGA À DEUX FOURS	4 = AGA À QUATRE FOURS
ÉLEVÉE	**FOUR À RÔTIR**	**FOUR À RÔTIR**
GRIL MADELEINES PATISSERIES PAIN BRIOCHE ROTIS LECHEFRITE	En haut : gril 2e gradin : madeleines, petite pâtisserie.; 3e gradin : petits pains, brioches. 4e gradin : rôtis, volaille, petits gâteaux en moules posés dans le grand plat à viande. Grille sur le fond du four : miches de pain. Fond du four : lèchefrite, quiche.	En haut : gril 2e gradin : madeleines, petite pâtisserie. 3e gradin : petits pains, brioches. 4e gradin : rôtis, volaille, petits gâteaux. Grille sur le fond du four : miches de pain. Fond du four : lèchefrite, quiche.
MODÉRÉE	**FOUR À RÔTIR/ MIJOTER**	**FOUR À PÂTISSERIE**
GATEAUX BISCUITS POISSON SOUFFLÉS SABLÉS FLANS AU FROMAGE BLANC	Poser la plaque de gril sur le fond du four à rôtir. Protéger les aliments avec la plaque pleine froide posée sur le deuxième ou le troisième gradin. Pour les gâteaux dont la cuisson est supérieure à 45 minutes, utiliser la plaque à gâteaux. Pour le poisson et les flans au fromage, commencez dans le Four à Rôtir et transférez dans le Four à Mijoter.	En haut : gâteaux, biscuits, petits gâteaux. Au milieu : poisson, soufflés Avec la grille sur le fond du four : gâteaux de Savoie, sablés et flans au fromage blanc.
BASSE	**FOUR À MIJOTER**	**FOUR À MIJOTER**
RAGOUTS BOUILLONS ENTREMETS AU LAIT MERINGUES CAKES	Pour les ragoûts, les bouillons et les entremets au lait, faites-les bouillir à un autre endroit de votre Aga, puis transférez-les dans le four à mijoter (une exception à cela concerne les meringues). Les cakes peuvent y être cuits pendant de longues périodes.	Pour les ragoûts, les bouillons et les entremets au lait, faites-les bouillir à un autre endroit de votre AGA, puis transférez-les dans le four à mijoter (une exception à cela concerne les meringues). Les cakes peuvent y être cuits pendant de longues périodes.

MONTAGE DES CLAYETTES DU FOUR

Si c'est la première fois que vous utilisez ce type de clayette, référez-vous aux figures 14a - 14d.

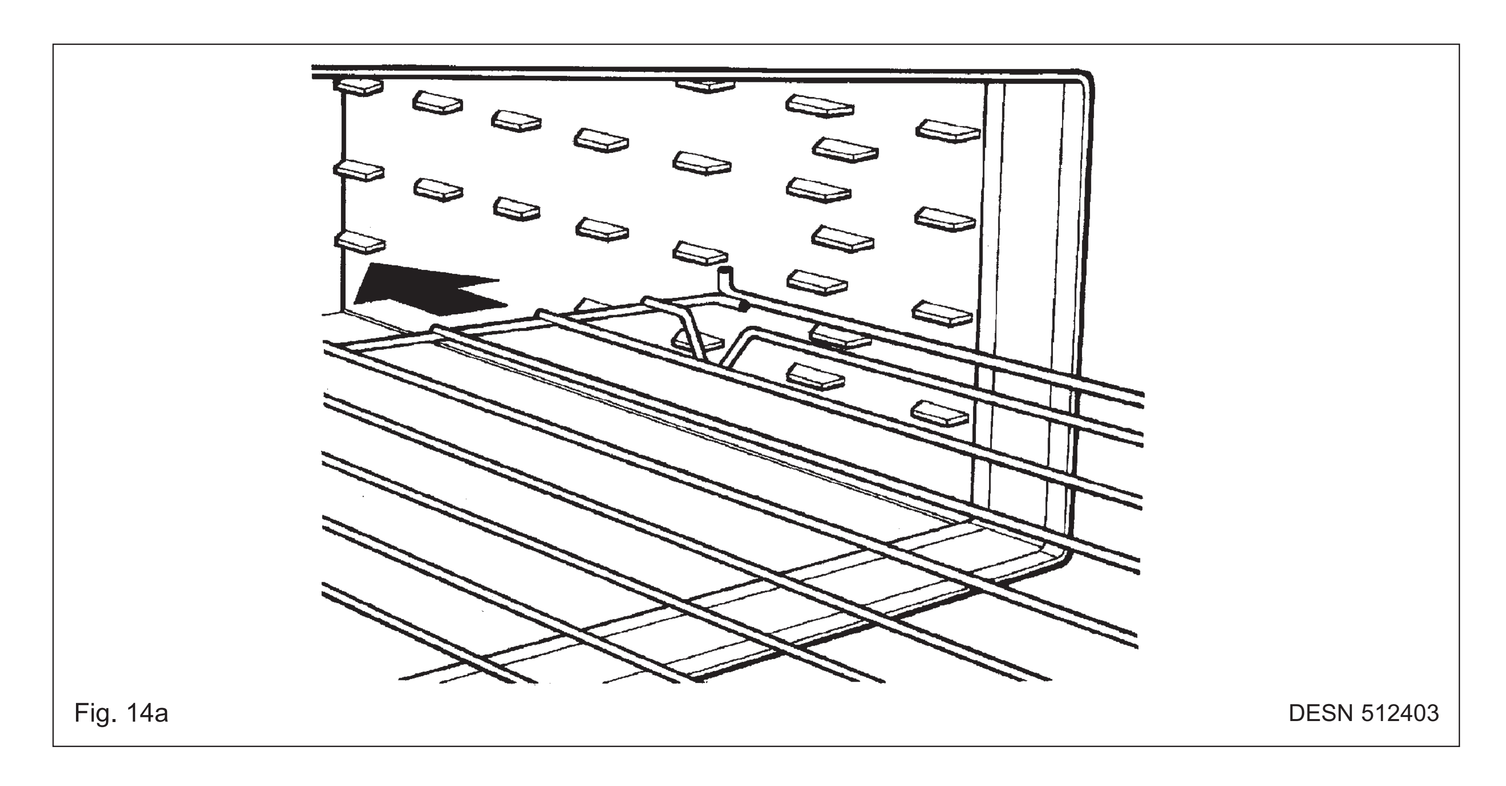


Fig. 14a DESN 512403

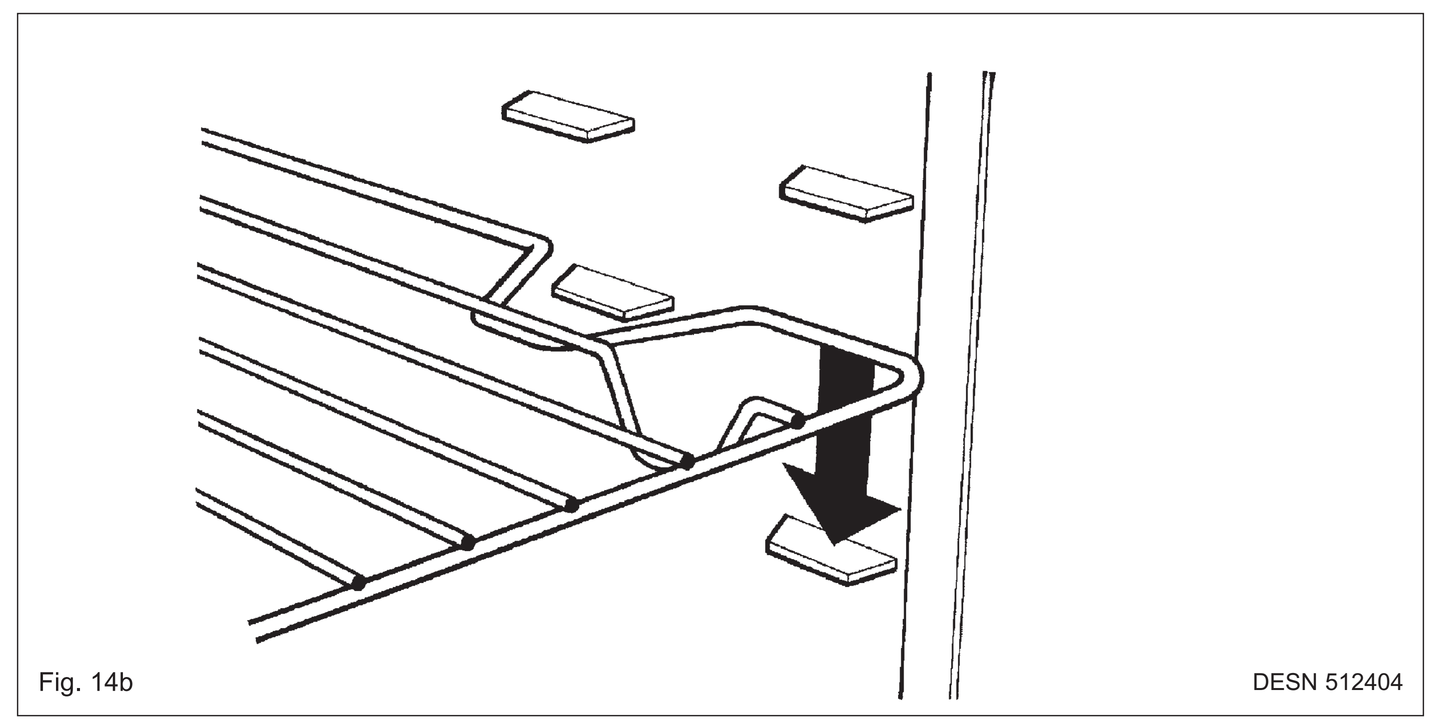


Fig. 14b DESN 512404

ENLEVEMENT DES CLAYETTES DU FOUR

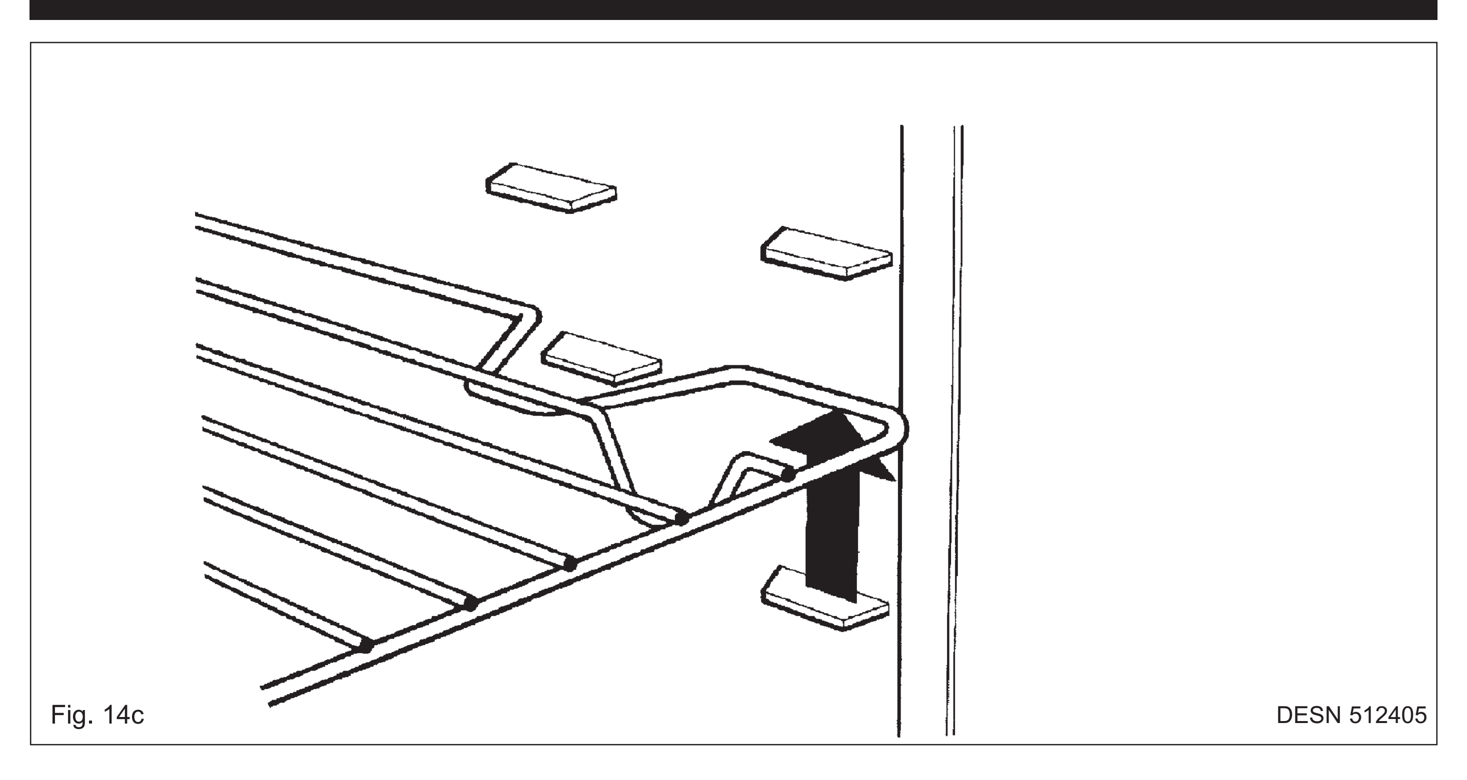


Fig. 14c

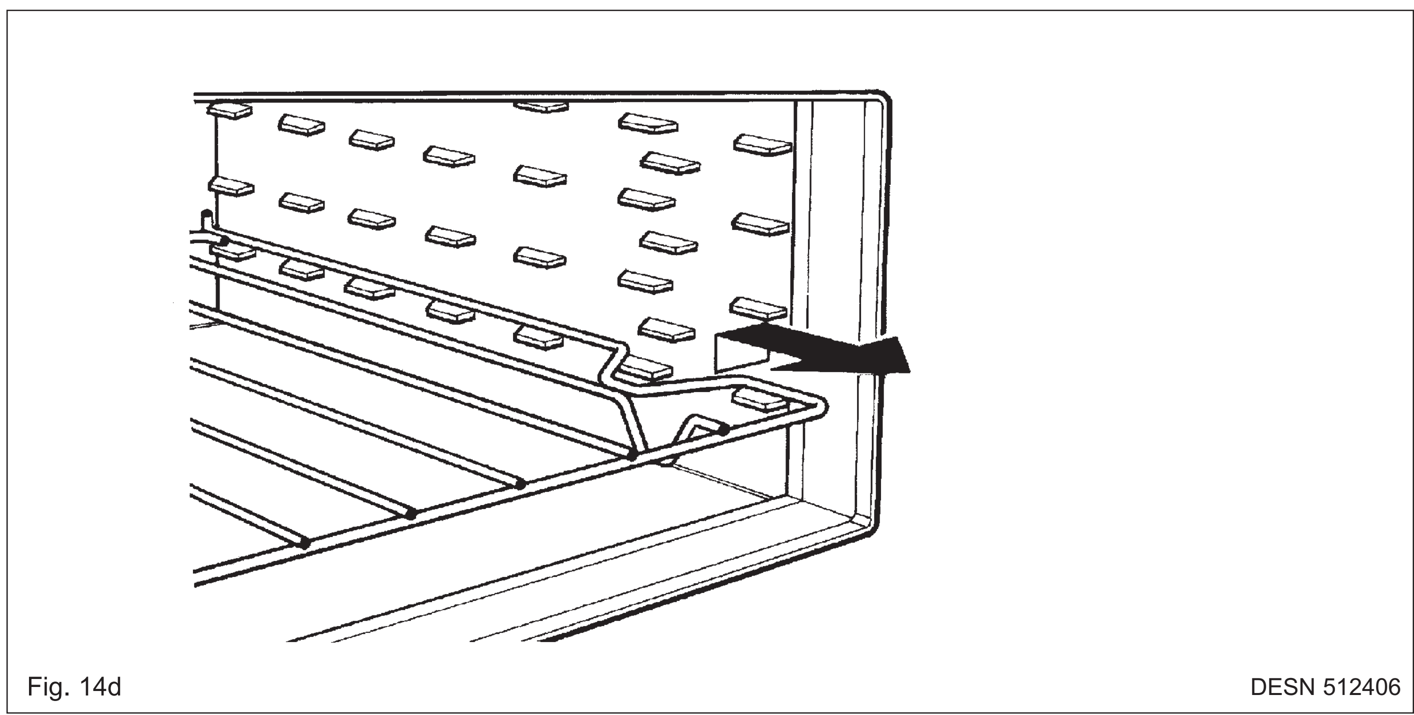


Fig. 14d

SYSTÈME AIMS (AGA INTELLIGENT MANAGEMENT SYSTEM)

COMMANDES

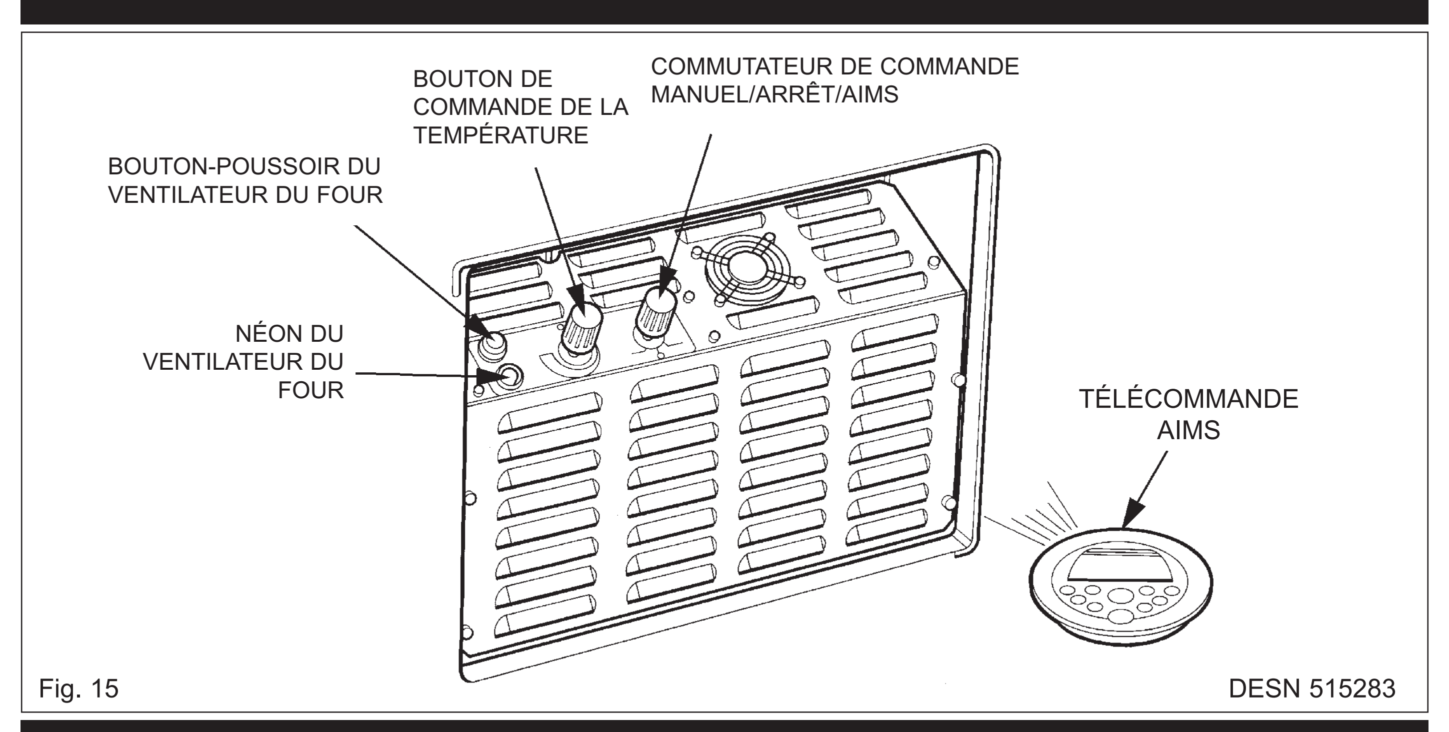


Fig. 15

CONFIGURATION DU SYSTÈME AIMS (VOIR FIGURE 15)

1. Brancher le secteur.
2. Tourner le bouton de commande de droite depuis la position d'arrêt sur la position de commande manuelle normale ( ). La cuisinière se met à chauffer jusqu'à ce qu'elle atteigne la température normale indiquée par la ligne noire qui figure sur l'indicateur de chaleur.
3. Le bouton de commande de gauche permet de modifier la température du four. Le tourner dans le sens des aiguilles d'une montre pour augmenter la température, et dans le sens inverse pour la baisser.
   Pour obtenir la température du four à rôtir requise, ce bouton de commande doit être tourné à peu près à mi-course. Nous recommandons de faire fonctionner la cuisinière en position manuelle normale pendant deux jours avant d'utiliser le système AIMS (commande automatique).
4. Lorsque la température normale a été définie en bande noire, aucune autre modification des réglages de température ne devrait s'avérer nécessaire.
   À RETENIR : En cas d'ajustement sur la cuisinière, laissez reposer la cuisinière au moins 4 heures avant toute autre tentative d'ajustement.
5. Il est alors possible d'opérer la cuisinière en mettant en marche le système AIMS (commande automatique), en tournant le bouton de commande de droite depuis la position ( ) sur la position AIMS.
6. Il est possible d'utiliser la télécommande AIMS pour programmer les réglages souhaités (voir Mode d'emploi du système AIMS (automatique).

TÉLÉCOMMANDE AIMS

Cette télécommande est conçue pour fonctionner dans la cuisine.

Lors du transfert de données à partir de la télécommande ou vers celle-ci, tenez-vous devant la cuisinière en tenant la télécommande à la main : c'est à cet endroit que vous obtiendrez le signal de communication le meilleur.

Si la télécommande indique 'OFFLINE', appuyez fermement sur le bouton à l'arrière (←) : cela aura pour effet d'activer la liaison entre la cuisinière et la télécommande.

Si la télécommande persiste à afficher 'OFFLINE', attendez une minute que la télécommande se reconnecte automatiquement à la cuisinière.

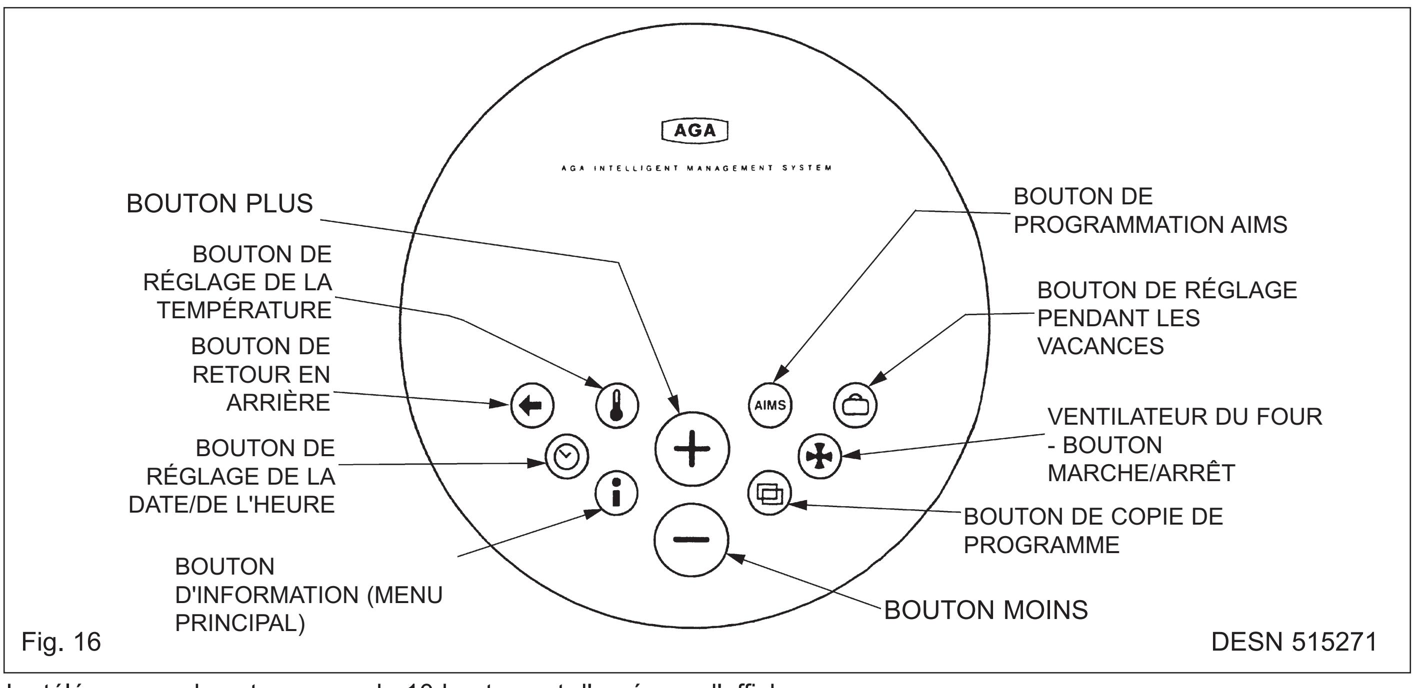


Fig. 16

La télécommande est pourvue de 10 boutons et d'un écran d'affichage.

NOTE : Si la télécommande AIMS reste inutilisée pendant une période prolongée, l'écran s'éteint automatiquement pour économiser les piles. La télécommande est conçue pour être opérée à partir de la cuisine.

Appuyer fermement sur n'importe quel bouton de la télécommande pour rallumer l'affichage : l'écran d'information (menu principal) s'affiche automatiquement.

La télécommande AIMS peut afficher quatre écrans différents :

1. L'écran d'information (menu principal)
2. L'écran de réglage de la date/de l'heure
3. L'écran de programmation AIMS
4. L'écran de réglage pour les vacances.

Reportez-vous à chaque section individuelle pour obtenir de plus amples renseignements.

Le système AIMS permet de programmer deux opérations à la fois :
Grâce à ce programme à deux opérations, la cuisinière AGA peut opérer en fonctionnement " normal " le matin (par ex. pour cuisiner le petit-déjeuner) pour retomber à une température moindre pendant la journée et se remettre à une température " normal " le soir (pour préparer le dîner) avant de se mettre " Sommeil " plus tard en soirée et pendant tout le reste de la nuit.

Le programme à une seule opération met la cuisinière " Sommeil " pendant la nuit pour se remettre à une température " normale " tout au long de la journée.

L'écran de programmation AIMS indique ce choix par les mots (une fois, pour une seule opération) ou (deux fois, pour deux opérations) (Voir Figure 19).

Il est possible de régler la température " normal " pour ces deux opérations au moyen du thermostat de la cuisinière.

Entre les moments où la cuisinière chauffe, le mode peut être réglé sur " faible " ou " Sommeil ", en fonction des préférences de chacun.

En cas d'erreur lors du réglage de la date ou de l'heure sur l'un de ces écrans, utiliser le bouton de retour en arrière (←) pour revenir au réglage précédent.

Après avoir appuyé sur le bouton du ventilateur du four (✣), le ventilateur du four se met en marche et un voyant bleu s'allume.

Choix de la langue du combiné

Les options de langue sont sélectionnées lors de la procédure **Vérification du signal du combiné vers la base/Choix de la langue**, voir la page 24.

ÉCRAN D'INFORMATION (MENU PRINCIPAL)

Appuyer sur le bouton (ℹ) pour obtenir cet écran.

Indique que la cuisinière fonctionne soit en mode automatique (AIMS), soit en mode manuel (en fonction de la position du commutateur sur le tableau de commande principal de la cuisinière AGA).

Indique le mode actuellement choisi de la cuisinière (Normal, Faible ou Sommeil. Si une flèche indique (➔), cela signifie que la cuisinière est en train de chauffer pour passer de la Faible, Sommeil, à la température normale.

Auto Normal

Dimanche 14 Mai 2007

16:25

Bande Noire quantité correcte de la chaleur stockee

Icône indiquant l'heure et le jour du moment

L'indicateur de chaleur

Message indiquant si le mode Vacances a été réglé.

Cette icône indique si le ventilateur du four est allumé ou non.

Fig. 20 DESN 515948

ÉCRAN DE RÉGLAGE DE LA DATE/DE L'HEURE

Appuyer sur le bouton ⏲ pour dotenir ce écran.

1. Appuyer sur le bouton ⏲ pour se déplacer entre le dat et l'heure.
2. Appuyer su + ou - pour commuter entre le réglage de la date et le réglage de l'heure.
3. Appuyer sur le bouton ⏲ pour confirmer les réglages et passer à l'étape suivante.

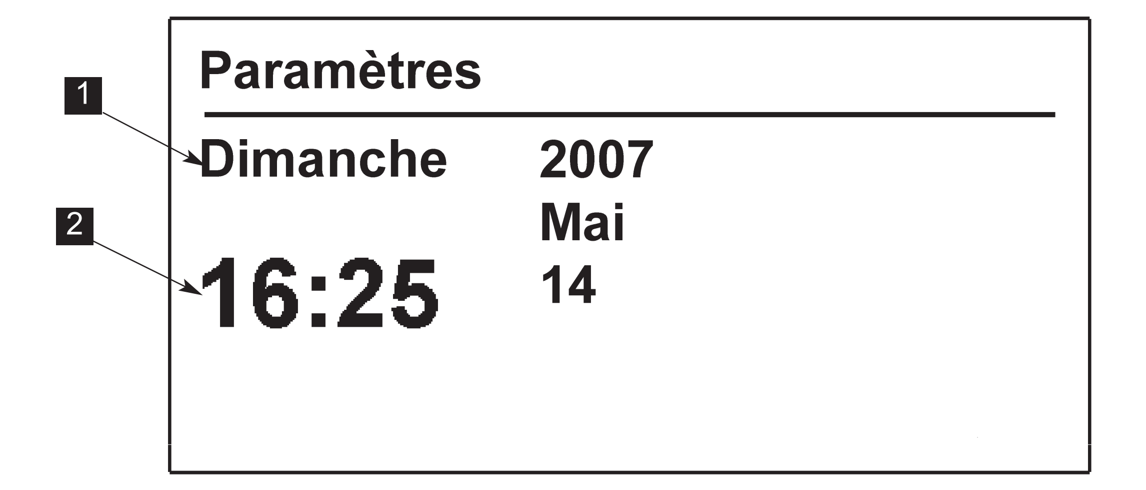


Fig. 18 DESN 515412

ÉCRAN DE PROGRAMMATION AIMS

Utiliser le bouton (AIMS) pour activer cet écran, passer d'une action à l'autre et configurer une programmation AIMS. Pour revenir d’une étape er arrière, appuyer sur (←).

1. Définir la fréquence du programme (une fois ou deux fois par jour) à l'aide des boutons + et -.
2. Appuyer sur le bouton (AIMS) pour sélectionner l'heure de début pour le réglage " normal " puis utiliser les boutons + ou - pour régler l'heure.
3. Appuyer sur le bouton (AIMS) pour sélectionner l'heure de fin puis utiliser les boutons + ou - pour régler l'heure de fin.
   Une fois qu'une heure est sélectionnée, elle s'affiche en bleu foncé.
4. Appuyer sur le bouton (AIMS) puis appuyer sur le bouton (🌡) pour changer de température entre faible, Sommeil ou à l'arrêt. Répéter les étapes 2 à 4 pour prévoir une 2e opération).
   Pour copier les réglages de ce jour pour le jour suivant, appuyer sur le bouton (⧉) ou sinon appuyer sur le bouton (AIMS) pour saisir des réglages différents pour le lendemain.

   A chaque fois que vous appuyez sur le bouton de copie, vous passez au jour d’après. Une fois que les jours souhaités ont été programmés, vous devez retourner à l’écran du menu principal : pour cela, appuyez sur le bouton (i). Un message d’attente ‘***Attente SVP’*** s’affiche pour confirmer que les changements sont envoyés à l’unité de base.

Si le programme n’est pas défini pour toute la semaine, le programme retourne à un réglage par défaut pour les jours restants, par exemple de 08h00 à 09h00 et de 18h00 à 19h00.

Pour changer un paramètre du programme AIMS, appuyez sur le bouton (AIMS) jusqu’à vous obteniez le paramètre souhaitè. Puis changez-le en utilisant les touchesa +, - ou (🌡) en fonction des besoins.

Si vous ne prévoyez de faire aucun autre changement, appuyez sur le bouton (i) pour transmettre le ou les changements et revenir au menu prinicpal. Un message d’attente ***‘Envoyé bien’*** s’affiche pour confirmer que les changements sont envoyés à l’unité de base. Les changements n’ont lieu qu’une fois que ce message apparaît.

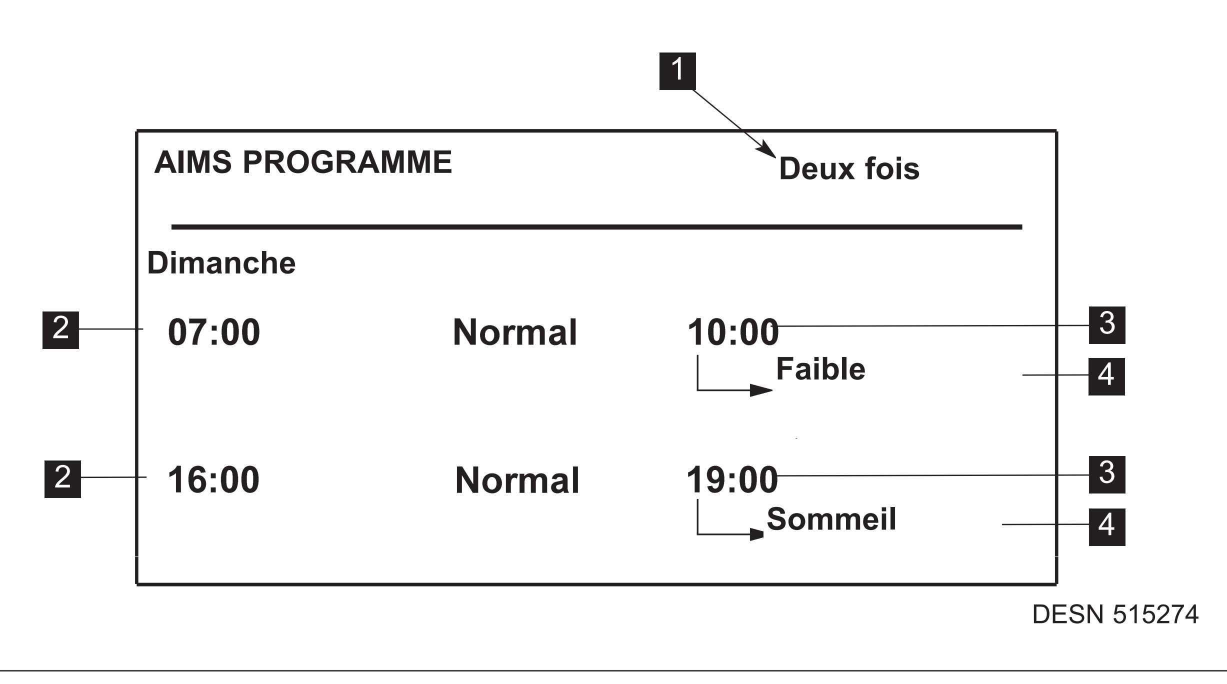


Fig. 19 DESN 515274

Cet écran indique que les fours opèrent à la température " normal " entre 07h00 et 10h00, après quoi ils se mettent en mode faible.

Puis les fours se remettent à la température " normal " une fois de plus ce jour-ci, c'est-à-dire à 16h00 et jusqu'à 19h00. Puis en soirée, le système se met automatiquement en mode de Sommeil, à sa température la plus basse, jusqu'au lendemain matin.

Booster

Si l'usager souhaite se servir de la cuisinière AGA alors que, du fait de sa programmation AIMS, il opère à faible ou se trouve en Sommeil, il est possible de booster la température de cuisson (de lui donner un coup de fouet) en appuyant sur le bouton (🌡) pour amener la cuisinière AGA à la température " normal " de fonctionnement. La cuisinière met 2 heures à atteindre sa température normale à partir de la position de faible, et 4 heures à partir de sa position de Sommeil.

ÉCRAN DE VACANCES

Utiliser le bouton () pour activer cet écran, passer d'une action à l'autre et configurer un programme de vacances.

1. Régler une date et une heure de début à l'aide des boutons + ou -. Appuyer sur le bouton () une fois que chaque champ a été saisi, pour passer au champ suivant.
   Lorsqu'un champ est sélectionné, il s'affiche en bleu foncé.
2. Régler une date et une heure de fin à l'aide des boutons + et -. Appuyer sur le bouton () une fois que chaque champ a été saisi, pour passer au champ suivant.
3. Appuyer sur le bouton () pour permuter le réglage de la température, entre température faible, Sommeil, ou à l'arrêt.
   Une fois tous les réglages terminés, appuyer de nouveau sur le bouton () pour activer le programme de vacances.
   L'écran revient alors au menu principal.

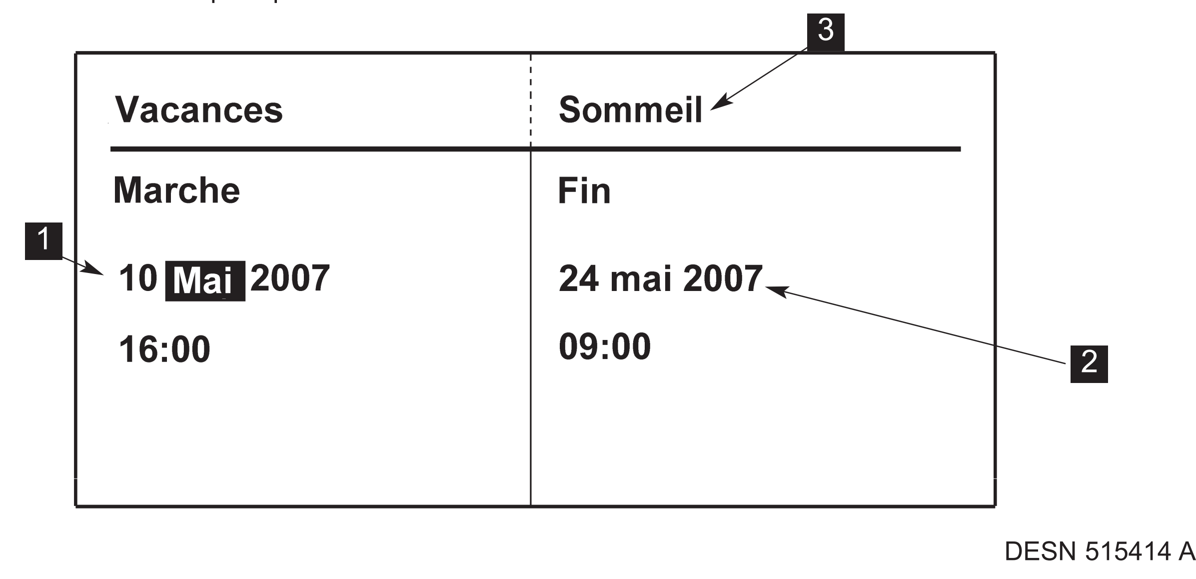
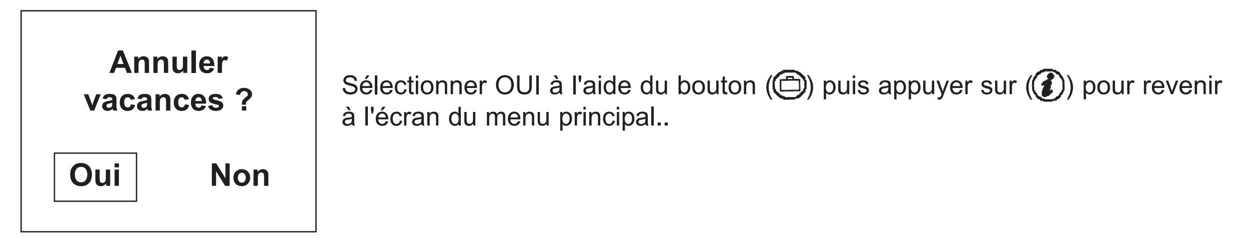


Fig. 20 DESN 515414 A

Une fois le mode de vacances réglé, l'écran du menu principal affiche Programme vacances activé.

Pour annuler un programme de vacances :
Appuyer sur le bouton () puis appuyer sur le bouton () et l'écran suivant apparaît :



Sélectionner OUI à l'aide du bouton () puis appuyer sur () pour revenir à l'écran du menu principal..

Pour modifier un programme de vacances :

Appuyer sur () et modifier le réglage (à l'aide du bouton + ou -), puis () et après le dernier réglage, appuyer de nouveau sur le bouton () pour revenir à l'écran du menu principal.

En cas de coupure de courant

Si il y a une coupure de courant pendant plus de 15 minutes, lorsque le courant sera revenu, l'écran de la télécommande indiquera:



En appuyant sur le bouton, les paramètres corrects de la date et de l'heure seront communiqués á la cuisinière.

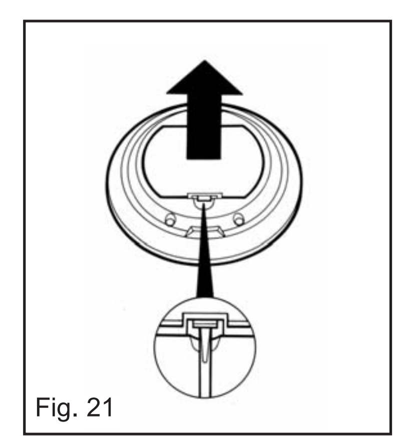
ENTRETIEN DE LA TÉLÉCOMMANDE AIMS

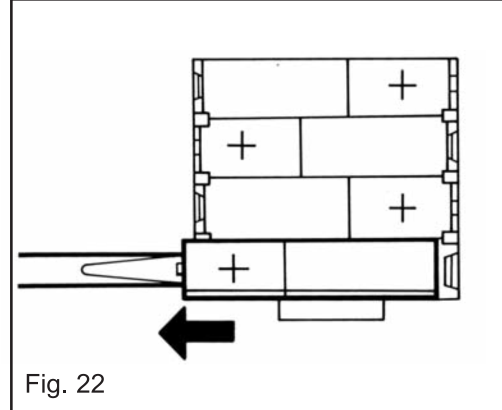
Distance de fonctionnement
La télécommande ne fonctionne qu'à condition d'être posée dans la même pièce que la cuisinière et ne doit pas en être éloignée de plus de 4 m. Si elle se trouve à une portée de fonctionnement trop éloignée, la télécommande risque d'afficher Désactiv. Il suffit alors de déplacer la télécommande pour la mettre dans le rayon de portée recommandé pour qu'elle se remette à fonctionner. Reportez-vous au bas de cette page pour obtenir les consignes concernant le " contrôle du signal entre la télécommande et l'unité de base ".

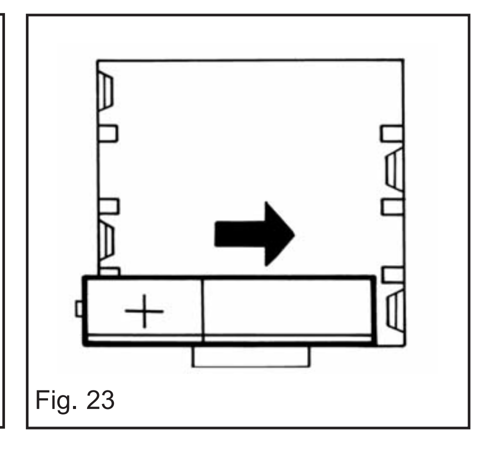
Nettoyage
La télécommande doit être nettoyée au moyen d'un chiffon doux et propre.
N'utilisez pas de produits d'entretien abrasifs et ne plongez pas la télécommande dans de l'eau.

Piles
La télécommande fonctionne à partir de quatre piles "AAA".
L'autonomie des piles dépend de leur utilisation.
Remplacez les piles lorsque le symbole de pile sur la télécommande n'indique plus qu'une seule barre, en suivant les consignes sous-visées.

- Enlever la télécommande de la platine arrière.
- Enlever le couvercle du compartiment à piles de l'arrière de la télécommande (figure 21)
- Dégager soigneusement les piles de leur compartiment, en commençant par celle située en bas, en poussant et la retirant depuis la borne positive (+) seulement (figure 22).
- Répéter cette procédure pour enlever les autres piles.
- Toujours utiliser des piles longue durée au moment de les remplacer.
- Remettre en place les piles en commençant par celle du bas et en remontant (figure 23). Veiller à ce que la borne négative (-) des piles se trouve bien sous les languettes de positionnement à l'intérieur du compartiment avant d'appuyer sur la borne positive pour la mettre en place.


Fig. 21


Fig. 22


Fig. 23

Panne de la télécommande
En cas de panne de la télécommande, la cuisinière continue de fonctionner selon le dernier programme qui a été sélectionné. Il est possible de remettre la cuisinière en mode manuel, au moyen du bouton de commande (voir figure 15).
En cas de perte ou d'endommagement de la télécommande, contactez votre Spécialiste AGA pour qu'il en reprogramme une adaptée à votre cuisinière.

Vérification du signal du combiné vers la base/Choix de la langue

Observer la procédure ci-dessous pour vérifier que le combiné communique bien avec la base et pour choisir une langue.

1. Appuyer sur le bouton du ventilateur du four, sur le tableau de commande **de la cuisinière AGA**, et le maintenir enfoncé jusqu'à ce que le voyant bleu du ventilateur se mette à clignoter, puis le relâcher.
2. Dès que le voyant se met à clignoter, appuyer en même temps sur les touches **+** et **-** du combiné, et les maintenir enfoncées, jusqu'à ce que le voyant bleu s'éteigne complètement (l'écran du combiné affiche brièvement CONNECT), puis relâcher les touches.
3. Si le voyant ne s'éteint pas complètement et continue de clignoter faiblement, recommencer les étapes 1 et 2 susvisées.
4. Lorsque la connexion est établie, l'écran se met à afficher les options de langues. Utiliser les touches **+** ou **-** pour faire défiler les options jusqu'à obtenir la langue désirée, puis confirmer sur le bouton [I] pour confirmer le choix.
5. Si la langue choisie doit être changée à quelque moment que ce soit, recommencer la procédure dans son intégralité depuis l'étape 1.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN DE LA CUISINIÈRE

N'OUBLIEZ PAS : SOYEZ VIGILANT AVEC LA CUISINIÈRE UNE FOIS CHAUDE

N'EMPLOYEZ PAS DE NETTOYEUR A LA VAPEUR POUR NETTOYER CETTE CUISINIERE.

N'UTILISEZ PAS DE TAMPONS ABRASIFS NI DE NETTOYANTS DE FOUR

AGA émail propre et AGA Chrome et Nettoyant pour acier inoxydable est recommandé.

Plaque supérieure et plaque frontale
Nettoyez les déversements de produits dès qu'ils se produisent. Les aliments, une fois cuits sur les surfaces, sont plus difficiles à nettoyer. Cependant il est généralement possible de les éliminer à l'aide du nettoyant AGA pour émail vitrifié ou de crèmes nettoyantes délicates, avec un chiffon humide ou, si nécessaire, une patte à récurer en nylon. Au cas où du lait ou du jus de fruit, ou quelconque aliment contenant de l'acide, est renversé sur l'AGA, nettoyez-le immédiatement.

Essuyez également toute condensation qui se mettrait à s'écouler sur la plaque frontale, autour des portes des fours ; elle risque de décolorer l'émail vitrifié de manière permanente.

Tout ce qu'il vous reste généralement à faire pour que les surfaces en émail vitrifié de votre AGA continuent de briller et restent propres consiste à le nettoyer tous les jours à l'aide d'un chiffon humide passé dans de l'eau savonneuse, et d'être immédiatement séché à l'aide d'un chiffon sec et propre pour éviter toute marque.

N'oubliez pas que des égratignures se formeront sur la plaque supérieure et les couvercles en chrome en cas de raclement de casseroles ou d'ustensiles dessus.

Couvercles isolants et portes du four
Les garnitures des couvercles isolants et des portes du four peuvent être nettoyées à l'aide d'une crème nettoyante ou d'un tampon savonneux.
Ouvrez les couvercles et défaites les portes des fours pour leur permettre de refroidir avant de les nettoyer. Ne plongez cependant pas les portes dans de l'eau : elles sont garnies d'un matériau isolant qui devient endommagé en cas d'excès d'humidité.
Reportez-vous également à la section Nettoyage de votre livret AGA.

Fours et plaques chauffantes
Les fours en fonte contribuent à leur propre propreté : il suffit de les passer régulièrement à la brosse (brosse rigide à long manche).
Le four à mijoter peut être nettoyé à l'aide d'un torchon humide et savonneux.
La brosse métallique sert à nettoyer la plaque chauffante et tous les déversements carbonisés sur les fours en fonte.
N'UTILISEZ PAS DE PRODUITS NETTOYANTS POUR FOURS

Plats à rôtir
Les plats à rôtir doivent être nettoyés dans de l'eau savonneuse chaude, après les avoir laissés tremper s'il le faut ; un tampon à récurer
NE PAS passer au lave-vaisselle. NE PAS utiliser des agents nettoyants caustiques.

ENTRETIEN

Pour un fonctionnement efficace et sûr de la cuisinière, il est important de procéder à des opérations d'entretien à intervalles réguliers, en suivant les recommandations du Spécialiste AGA.

Pour de plus amples conseils ou renseignements, contactez le spécialiste AGA de votre région.

Soucieux d'améliorer constamment la qualité de nos produits, nous nous réservons le droit d'en modifier à tout moment les caractéristiques.



Fabriqué par
AGA Rangemaster
Station Road
Ketley Telford
Shropshire TF1 5AQ
Angleterre

www.agaliving.com
www.agacookshop.co.uk